morphy richards

Bedienungsanleitung D
ZapfProfi

Operating Instructions GB
ZapfProfi

Mode d'emploi F
ZapfProfi

Istruzioni per l'uso I
Spillatore professionale

Návod k obsluze CZ
Výčepní přístroj ZapfProfi

Instrukcja obsługi PL
ZapfProfi

Instrucțiuni de utilizare RO
ZapfProfi

Bruksanvisning SE
ZapfProfi

Instrucciones de uso ES
ZapfProfi

CE DER GRÜNE PUNKT PET

D Inhaltsverzeichnis Seite

Bilder Gerätekomponenten ... 3
Bilder Bedienung ... 4-8
Sicherheitshinweise ... 10
Beschreibung Gerätekomponenten ... 10
Kurzanleitung ... 11
Partyfass-Verschlüsse verschiedener Hersteller ... 12
Zapfgarnitur Allgemein ... 13
CO_2-Kartusche Allgemein ... 13
Montage ZapfProfi ... 13
Montage Partyfass und Zapfgarnitur ... 14
Inbetriebnahme ... 15
Anzapfen ... 15
Einlegen der CO_2-Kartusche ... 16
Zapfen ... 16
So zapfen Sie richtig ... 17
Aufbewahrung eines angebrochenen Fasses ... 18
Reinigen ... 18
Reparatur-Service-Hotline ... 18
Technische Daten ... 19
Häufig gestellte Fragen ... 20-21
Garantieurkunde ... 22-23

GB Table of contents Page

Pictures of equipment components ... 3
Operating pictures ... 4-8
Safety instructions ... 25
Description of equipment components ... 25
Quick instructions ... 26
Party keg seals from various manufacturers ... 27
General, tapping set ... 28
General, CO_2 cartridges ... 28
ZapfProfi assembly ... 28
Assembly of party keg and tapping set ... 29
Getting started ... 30
Tapping without CO_2 ... 30
Installing the CO_2 cartridge ... 31
Tapping with CO_2 ... 31
Tapping correctly ... 32
Storing an open keg ... 33
Cleaning ... 33
Repair service hotline ... 33
Technical data ... 34
Frequently asked questions ... 35-36

F Sommaire Page

Photos des composants de l'appareil ... 3
Photos maniement ... 4-8
Recommandations en matière de sécurité ... 38
Description des composants de l'appareil ... 38
Le mode d'emploi en bref ... 39
Fermetures pour tonneaux de fête de différents fabricants ... 40
Cannelle Généralités ... 41
Cartouche de CO_2 Généralités ... 41
Montage du ZapfProfi ... 41
Montage du fût pour fêtes et réceptions et de la cannelle ... 42
Mise en service ... 43
Ouverture ... 43
Installation de la cartouche deCO_2 ... 44
Soutirage ... 44
Voilà comment vous soutirez correctement. ... 45
Conservation d'un fût entamé ... 46
Nettoyage ... 46
Hotline du service de réparation ... 46
Caractéristiques techniques ... 47
Questions fréquemment posées ... 48-49

I Indice Pagina

Figure dei componenti dell'apparecchio ... 3
Figure relative all'uso ... 4-8
Avvertenze di sicurezza ... 51
Descrizione dei componenti dell'apparecchio ... 51
Istruzioni sintetiche ... 52
Tappi per fusti di birra di diversi produttori ... 53
Informazioni generali sul sistema di spillatura ... 54
Informazioni generali sulla cartuccia di CO_2 ... 54
Montaggio dello spillatore professionale ... 54
Montaggio del fusto e del sistema di spillatura ... 55
Messa in funzione ... 56
Spillatura preliminare ... 56
Inserimento della cartuccia di CO_2 ... 57
Spillatura ... 57
Così si spilla ... 58
Conservazione di un fusto già aperto ... 59
Pulizia ... 59
Assistenza – Numero verde ... 59
Caratteristiche tecniche ... 60
Domande frequenti ... 61-62

CZ Obsah Stránka

Obrázky komponentů přístroje ... 3
Obrázky obsluhy ... 4-8
Bezpečnostní pokyny ... 64
Popis komponentů přístroje ... 64
Krátký návod ... 65
Uzávěry party-soudků různých výrobců ... 66
Výčepní přístroj obecně ... 67
Bombičky CO_2 obecně ... 67
Montáž výčepního přístroje ZapfProfi ... 67
Montáž party-soudku a výčepního přístroje ... 68
Uvedení do provozu ... 69
Počáteční čepování ... 69
Vkládání bombiček CO_2 ... 70
Čepování ... 70
Správný způsob čepování ... 71
Uchovávání načatého soudku ... 72
Čištění ... 72
Hotline opravy - servis ... 72
Technická data ... 73
Často kladené otázky ... 74-75

PL Spis treści Strona

Zdjęcia części składowych urządzenia ... 3
Zdjęcia - obsługa ... 4-8
Wskazówki bezpieczeństwa ... 77
Opis części składowych urządzenia ... 77
Krótkie wprowadzenie ... 78
Zamknięcia beczek różnych producentów ... 79
Zestaw dozujący – informacje ogólne ... 80
Nabój CO_2 – informacje ogólne ... 80
Montaż urządzenia ZapfProfi ... 80
Montaż beczki i zestawu dozującego ... 81
Uruchomienie ... 82
Otwieranie beczki ... 82
Zakładanie naboju CO_2 ... 83
Dozownik ... 83
Prawidłowe serwowanie ... 84
Przechowywanie otwartej beczki ... 85
Czyszczenie ... 85
Serwisowa gorąca linia w sprawach napraw ... 85
Dane techniczne ... 86
Najczęściej zadawane pytania ... 87-88

RO Cuprins Pagina

Imagini componentele aparatului ... 3
Imagini utilizare ... 4-8
Instrucţiuni de siguranţă ... 90
Descrierea componentelor aparatului ... 90
Instrucţiuni pe scurt ... 91
Închizătoare pentru butoaie pentru petreceri ale diferiţilor producători ... 92
Generalităţi garnitură de scurgere ... 93
Generalităţi cartuşe CO_2 ... 93
Montarea aparatului ZapfProfi ... 93
Montarea butoiului pentru petreceri şi a garniturii de scurgere ... 94
Punerea în funcţiune ... 95
Începerea butoiului ... 95
Fixarea cartuşului de CO_2 ... 96
Scurgerea ... 96
Scurgerea corectă ... 97
Păstrarea unui butoi început ... 98
Curăţarea ... 98
Hotline reparaţii-service ... 98
Date tehnice ... 99
Întrebări frecvente ... 100-101

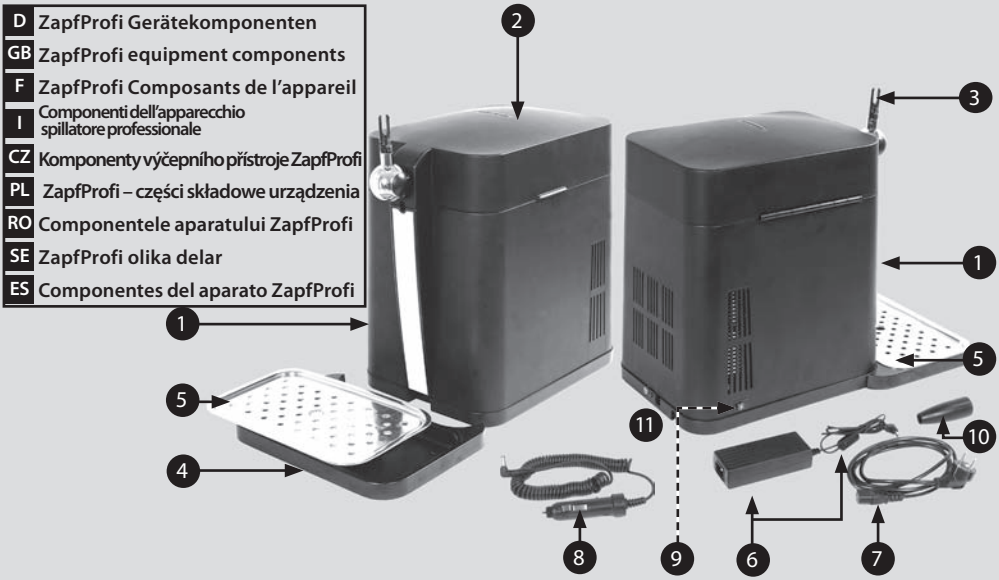
SE Innehållsförteckning Sidan

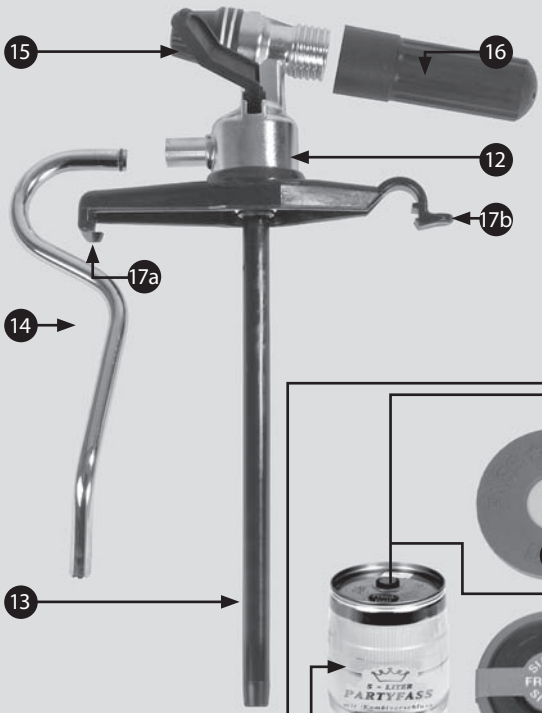
Bilder konstruktionsdelar ... 3
Bilder hantering ... 4-8
Säkerhetsanvisningar ... 103
Beskrivning konstruktionsdelar ... 103
Kort beskrivning ... 104
Partyfat-kopplingar från olika tillverkare ... 105
Urtappningsenhet i allmänhet ... 106
CO_2-behållare allmänt ... 106
Montering ZapfProfi ... 106
Montering partyfat och urtappningsenhet ... 107
Ibruktagning ... 108
Uppstart ... 108
Lägga i CO_2-behållare ... 109
Tappa ... 109
Så tappar du på rätt sätt ... 110
Förvaring av öppnat fat ´... 111
Rengöring ... 111
Reparerings-Service-Hotline ... 111
Tekniska data ... 112
Ofta förekommande frågor ... 113-114

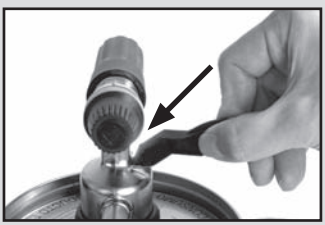
ES Índice página

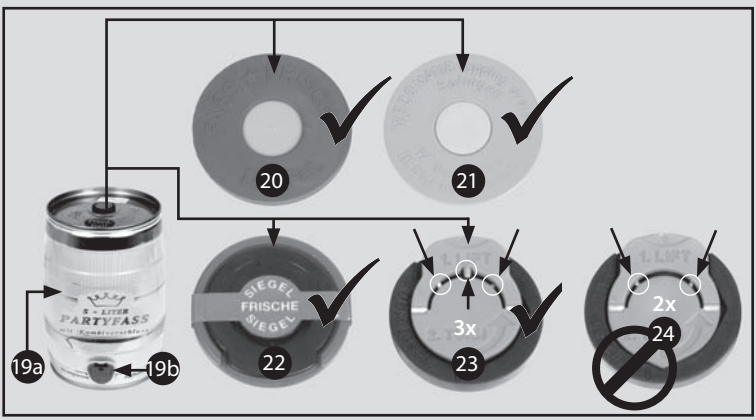
Fotos de los componentes del aparato ... 3
Fotos del manejo ... 4-8
Indicaciones de seguridad ... 116
Descripción de los componentes del aparato ... 116
Breves instrucciones ... 117
Cierres para barril de fiesta de diversos fabricantes ... 118
Conjunto del surtidor en general ... 119
Cartucho de CO_2 en general ... 119
Montaje de ZapfProfi ... 119
Montaje del barril de fiesta y del conjunto del surtidor ... 120
Puesta en funcionamiento ... 121
Espitar ... 121
Insertar el cartucho de CO_2 ... 122
Servir ... 122
Para servir correctamente ... 123
Almacenamiento de un barril abierto ... 124
Limpiar ... 124
Línea de asistencia técnica ... 124
Ficha técnica ... 125
Preguntas frecuentes ... 126-127

D	ZapfProfi Gerätekomponenten
GB	ZapfProfi equipment components
F	ZapfProfi Composants de l'appareil
I	Componenti dell'apparecchio spillatore professionale
CZ	Komponenty výčepního přístroje ZapfProfi
PL	ZapfProfi – części składowe urządzenia
RO	Componentele aparatului ZapfProfi
SE	ZapfProfi olika delar
ES	Componentes del aparato ZapfProfi

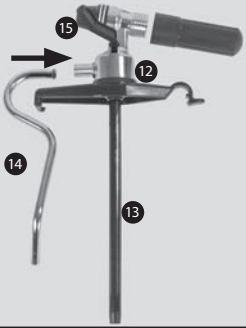




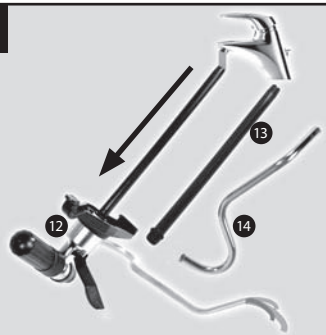




1


15
12
14
13

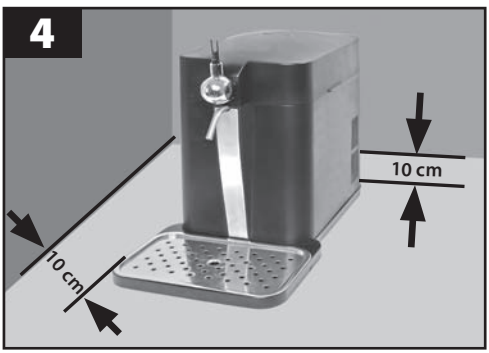
2


13
12
14

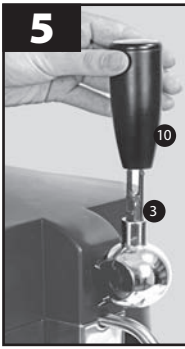
3

18

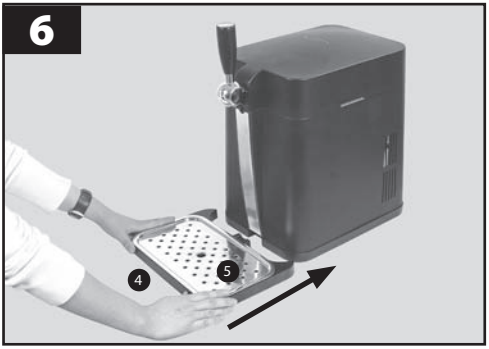
4


10 cm
10 cm

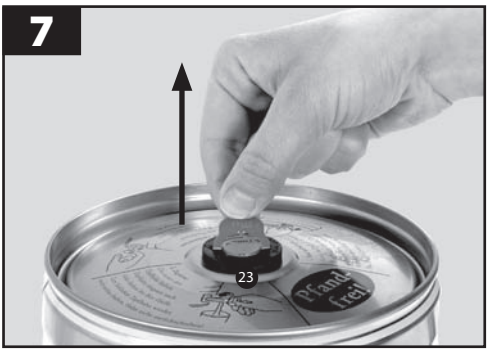
5


10
3

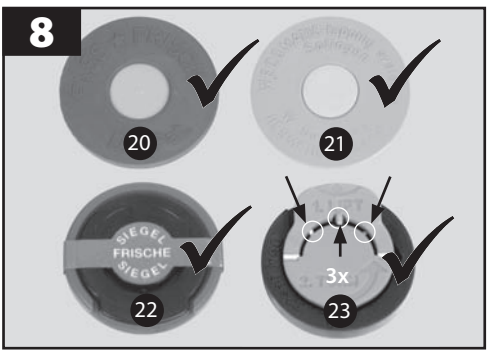
6


4
5

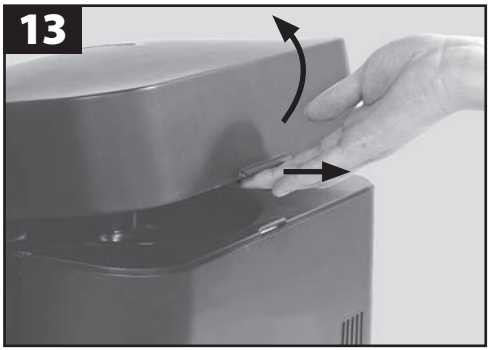
7

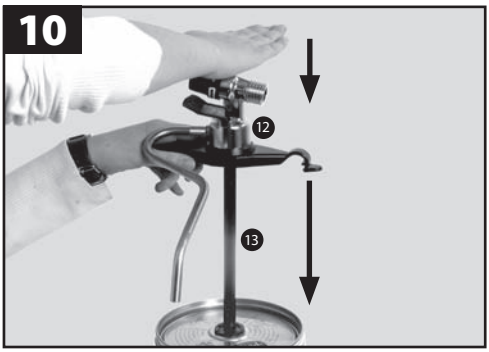

23
Pfand frei

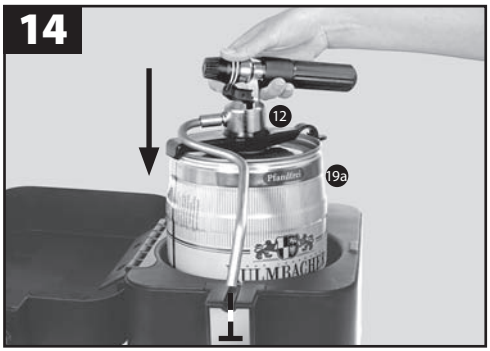
8


20
21
SIEGEL
FRISCHE
SIEGEL
22
3x
23

9
12
14
19a
19b

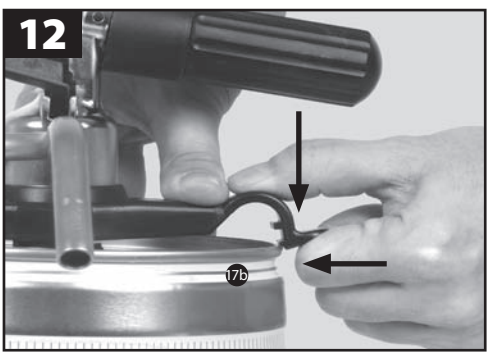

13

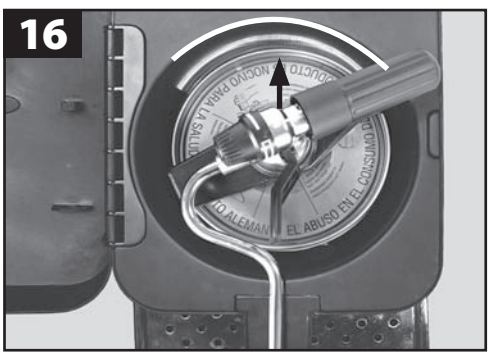

10
12
13


14
12
19a

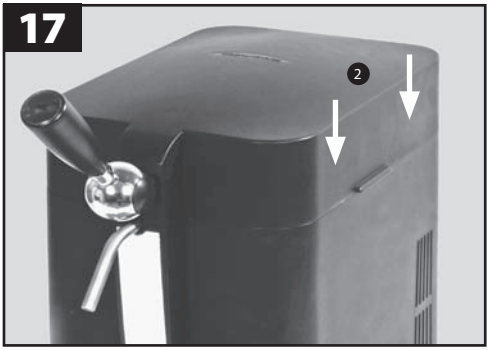
11
17a
Pfandfrei

15
14

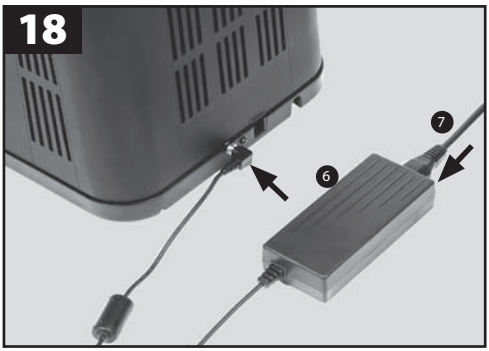

12
17b


16

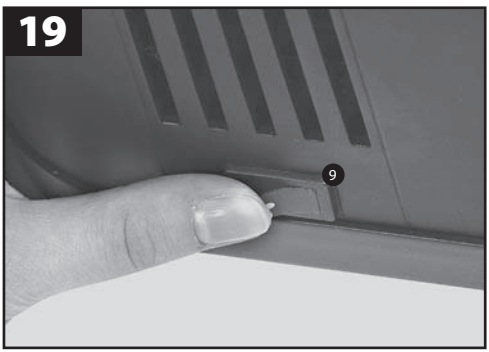
17



18



19

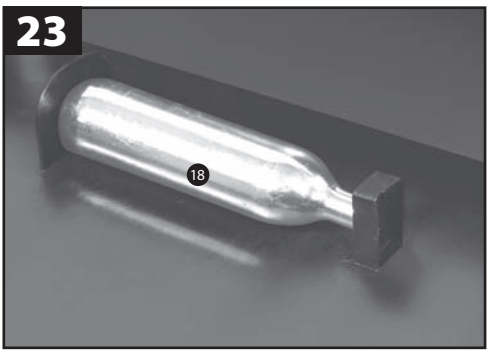


20

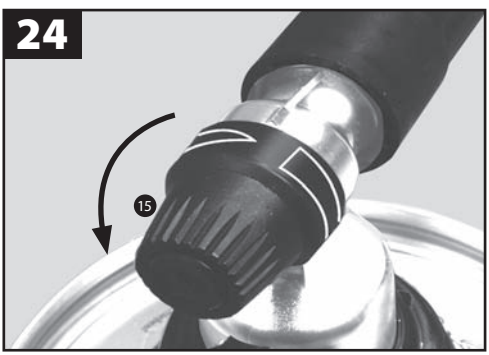
21

22

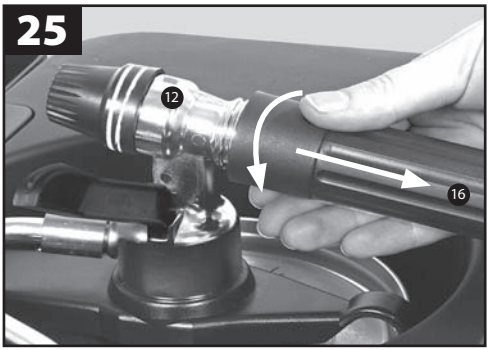
23



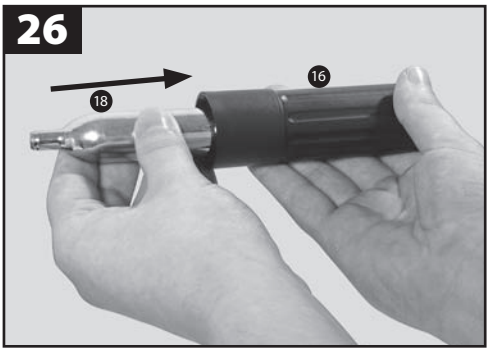
24



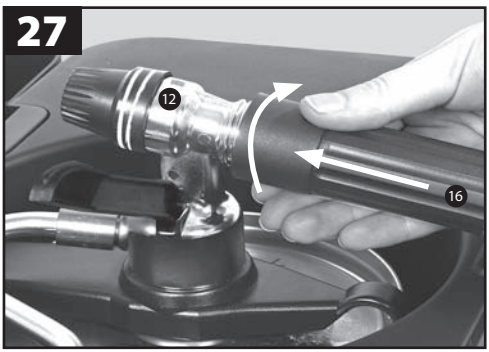
25



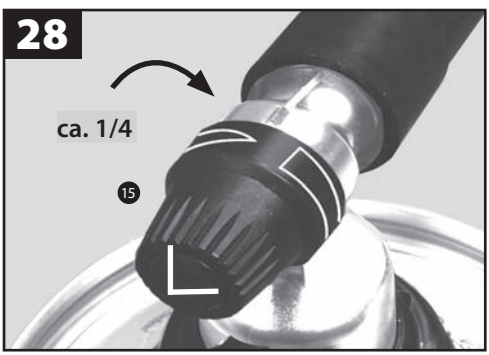
26



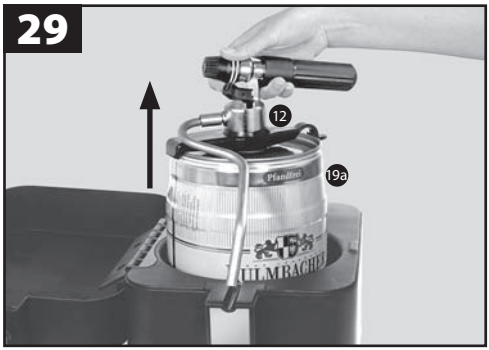
27



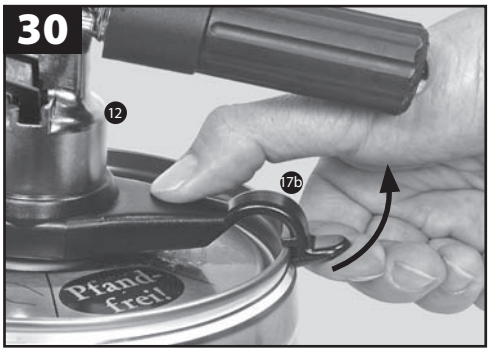
28



29



30



31

32

33

34

35

D

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen ZapfProfis

Der ZapfProfi ist für alle auf dem Markt erhältlichen 5-Liter-Partyfässer mit geeigneten Stopfen im Deckel verwendbar. Diese Partyfässer sind preisgünstig, überall verfügbar und pfandfrei. Woran Sie erkennen, ob ein Stopfen für die Verwendung im ZapfProfi geeignet ist, lesen Sie auf Seite 12 der Bedienungsanleitung oder nutzen Sie unsere Internet-Seite www.ewt-eio.de/zapfprofi, um sich über die Verfügbarkeit der gewünschten Biermarke in geeigneten Fässern zu informieren.

Dank des Kühlelements kann das Bier auf eine angenehme Trinktemperatur von ca. 6°C bis 8°C heruntergekühlt werden. Für zügiges Zapfen und bei höherer Umgebungstemperatur empfehlen wir, vorgekühlte Fässer zu verwenden. Das heißt, Glas für Glas zapfen Sie gleichmäßige Frische.

Die Kohlensäure der CO_2-Patrone hält das Bier bei Kühlung einige Tage frisch.

Mit einem Adapterkabel 12V (Sonderzubehör) kann der ZapfProfi von der Steckdose unabhängig über einen 12V-Anschluss (Zigarettenanzünder) z.B. im Wohnmobil, PKW, Boot usw. betrieben werden.

Bestimmungsmäßige Verwendung

Der ZapfProfi ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Weitere Verwendungsmöglichkeiten

Ihren ZapfProfi können Sie auch als mobilen Kühlschrank bei Partys, auf Reisen und beim Picknick verwenden. Benutzen Sie dazu ein handelsübliches 12V-Adapterkabel für den Zigarettenanzünder.
Sie erhalten dieses auch in unserem Internetshop **www. ewt-eio.de**.

Sicherheitshinweise

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme des ZapfProfis das Anschlusskabel auf eventuelle Beschädigungen.
- Nie das Gerät mit beschädigter Anschlussleitung in Betrieb nehmen.
- Reparaturen an stromführenden Teilen wie Anschlusskabel, Kühlelement oder Netzteil dürfen nur von einem autorisierten Fachbetrieb ausgeführt werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Netz, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild (am Geräteboden) übereinstimmt.
- ZapfProfi nicht am Zapfhahn anheben.
- ZapfProfi auf eine ebene, stabile Unterlage stellen.
- Achten Sie darauf, dass an der Rückseite und seitlich zum ZapfProfi ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten wird. Nur so ist eine optimale Kühlung gewährleistet.
- ZapfProfi, Partyfass und Netzteil keiner direkten Sonnenbestrahlung aussetzen.
- Gerät nicht abdecken, da dies eine optimale Kühlung beeinträchtigt.
- Bei Betrieb im Freien muss der ZapfProfi vor Spritzwasser und Regen geschützt werden.
- Das Netzteil darf sich während des Betriebs nicht im Kabel-Aufbewahrungsfach befinden.

Der ZapfProfi entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

ACHTUNG!
Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam, bevor Sie den ZapfProfi in Betrieb nehmen.
Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät und an Personen führen.
Personen, die mit der Benutzung nicht vertraut sind, dürfen den ZapfProfi nicht in Betrieb nehmen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

Komponentenbeschreibung

1. Gehäuse
2. Deckel
3. Zapfhahnträger
4. Abtropfschale
5. Abtropfgitter
6. Netzteil mit 12-V-Stecker
7. Netzkabel
8. Adapterkabel (Sonderzubehör)
9. EIN/AUS-Schalter
10. Zapfgriff
11. Kabelaufbewahrung
12. Zapfgarnitur
13. Steigrohr
14. Schankrohr (schwenkbar)
15. Druckregler
16. Kartuschenhülse
17a. Befestigungsclip
17b. Befestigungsclip
18. CO_2-Kartusche
19a. Partyfass
19b. Im Partyfass integrierter Zapfhahn
20 21. Gummistopfen (unterschiedlicher Hersteller)
22 23. Kombiverschlüsse (unterschiedlicher Hersteller)
24. Entlüftungsventil (Nicht mit ZapfProfi verwendbar)

Kombiverschlüsse verschiedener Hersteller

Die Verschlüsse 20 21 22 23 sind uneingeschränkt für den Einsatz im ZapfProfi geeignet. Achten Sie bei den Verschlüssen 23 und 24 auf die Detailunterschiede. Der Verschluss 24 kann im ZapfProfi nicht verwendet werden. Nutzen Sie in diesem Fall den im Fass integrierten Zapfhahn.
Beachten Sie dazu die Hinweise im Abschnitt **Montage Partyfass und Zapfgarnitur**.

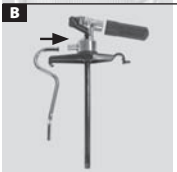
Kurzanleitung

Achtung! Beachten Sie die Hinweise über die Partyfass-Verschlüsse.

A

Bei Kombiverschluss 22 23 mit Entlüftungsventil die Sicherheitslasche ohne Drehen (nicht Entlüften) senkrecht nach oben abziehen. Die Gummistopfen 20 21 können direkt angestochen werden.

B



Beiliegendes Schankrohr bis zum Anschlag in die Zapfgarnitur einstecken.

Achtung!
Der Dichtring am Schankrohr darf nicht beschädigt werden!

C

Steigrohr der Zapfgarnitur senkrecht auf den Dichtstopfen aufsetzen und mit einem leichten Handschlag anstechen. Zügig und ohne Unterbrechung die Zapfgarnitur ganz in das Fass einschieben.

D

Garnitur so auf dem Fass positionieren, dass das Schankrohr senkrecht über dem unten am Fass integrierten Zapfhahn steht. Der Kunststoff-Zapfhahn des Fasses darf nicht an der Kühlfläche innen im ZapfProfi anliegen.

E

Klipsen Sie die Zapfgarnitur mit kräftigem Druck am Fass fest.

F

Stellen Sie das Fass in den ZapfProfi. Fass nach vorne ausrichten. Das Schankrohr mit leichtem Druck in der dafür vorgesehenen Nut positionieren.

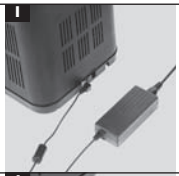
G

Achtung!
Das Fass muss am Aluminium-Kühlelement anliegen, da sonst keine optimale Kühlung garantiert ist.

H

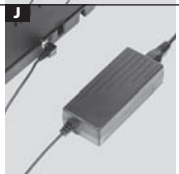
Zapfhahn auf Zapfgriffträger aufstecken.
Schließen Sie den Deckel. Er muss vollständig einrasten.

I



3-poliger Stecker der Netzleitung in das Netzgerät einstecken. 12V- Adapterkabel des Netzteiles an der Anschlussbuchse an der Geräterückseite anstecken. Netzstecker an Steckdose anstecken.

J



Achtung!
Netzteil muss während des Betriebs immer außerhalb des ZapfProfis gelagert werden!

K

EIN/AUS-Schalter an der linken Geräteseite auf **I** stellen.

Sollten Sie kein vorgekühltes Fass verwenden, benötigt der ZapfProfi bei einer Raumtemperatur von ca. 21°C etwa 6-8 Stunden, um das Bier auf eine Trinktemperatur von 6-8°C abzukühlen.
Bei höherer Umgebungstemperatur dauert die Abkühlzeit entsprechend länger.

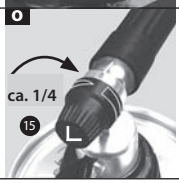
L

Zapfen Sie nun mit dem vorhandenen Fassdruck, ohne eingelegte CO_2-Kartusche, so lange bis das Bier nur noch tropft (2-3 Gläser).

M

CO_2-Kartusche (3 Stück im Lieferumfang) in die Kartuschenhülse einlegen und bei geschlossenem Druckregler bis zum Anschlag zügig anschrauben. Das dabei auftretende Zischen ist normal.

O



Zum Weiterzapfen den Druckregler gefühlvoll durch Rechtsdrehen öffnen. Max. ¼ Umdrehung.

P Der ZapfProfi ist nun bereit zum regulären Zapfen. Das abnehmbare Schankrohr kann auch während des Betriebs abgenommen und gereinigt werden.

Achtung!
Bei längeren Zapfpausen Druckregler ganz öffnen. Nur so bleibt das Bier einige Tage frisch.

Partyfass

- Benutzen Sie nur 5-Liter-Partyfässer mit Kombi-Verschlüssen oder Gummistopfen.
- Beachten Sie die Sicherheits- und Aufbewahrungshinweise auf dem Fass.
- Vor dem Kauf das Haltbarkeitsdatum beachten und das Fass auf eventuelle Beschädigungen überprüfen.
- Bei beschädigter Oberseite können beim Einführen des Steigrohrs Probleme auftreten.
- Die Außenwand des Fasses darf keine Beschädigung (Dellen) aufweisen, da sonst keine optimale Kühlung gewährleistet ist.
- Partyfass vor Gebrauch im ZapfProfi kühl aufbewahren (z.B. Kühlschrank). Nie im Gefrierfach aufbewahren.
- Fass vor dem Anstechen keiner Erschütterung aussetzen.
- Fass vor direkter Sonnenbestrahlung schützen. Explosionsgefahr!
- Vor dem Anstich das Fass min. 20 Minuten ruhen lassen.

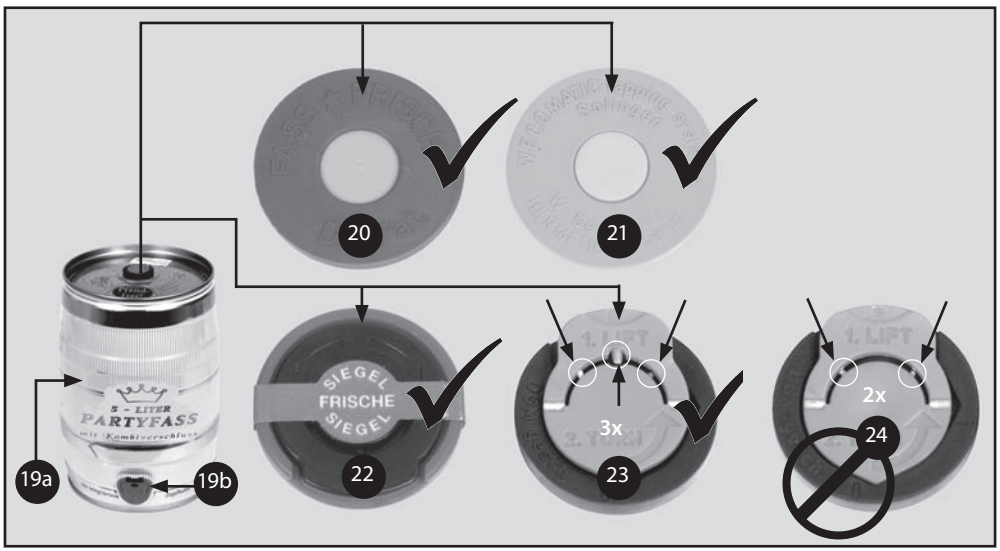
Partyfass-Verschlüsse

Schon rein äußerlich unterscheiden sich die verschiedenen Verschlüsse, die in 5-Liter-Partyfässern eingesetzt werden. Nahezu alle Verschlussarten eignen sich für eine Verwendung im ZapfProfi. Beachten Sie jedoch die speziellen Hinweise für das Anzapfen im Abschnitt **4. Anzapfen** dieser Anleitung.

Partyfässer mit den Verschlüssen ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ sind für den ZapfProfi geeignet.
Partyfässer mit Verschluss ㉔ sind nicht für den ZapfProfi geeignet.

ACHTUNG!
Die Verschlüsse ㉓ und ㉔ unterscheiden sich durch die Anzahl der Stege an der Sicherheitslasche.

Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob das von Ihnen bevorzugte Bier in geeigneten Fässern angeboten wird, informieren Sie sich auf unserer Internet-Seite www.ewt-eio.de oder fragen Sie direkt bei Ihrer Brauerei nach.



Zapfgarnitur

1 Bild

Stecken Sie das Schankrohr ⑭ vorsichtig in die Zapfgarnitur. Achten Sie darauf, dass die Gummidichtung nicht beschädigt wird und darauf, dass das Schankrohr ⑭ bis zum Anschlag hinein geschoben wird. Versichern Sie sich, dass das Steigrohr ⑬ fest angeschraubt ist.

In diese Zapfgarnitur ⑫ ist ein hochwertiger Druckregler ⑮ integriert. Dieser hält den Druck im Fass entsprechend der Einstellung konstant und ermöglicht so ein konstant gutes Zapfergebnis. Dafür ist lediglich eine einmalige Einstellung vor dem Zapfen des Partyfasses nötig. Bitte beachten Sie dabei, dass eine zu hohe Einstellung des Druckes am Druckregler ⑮ eine starke Schaumbildung verursachen kann.

Beachten Sie dabei die Hinweise im Abschnitt **Zapfen**.

Die optimale Einstellung des Druckreglers ⑮ kann in der Regel beibehalten werden. Ein Nachregeln ist normalerweise nicht nötig.

Bei längeren Zapfpausen Druckregler ⑮ ganz aufdrehen. So bleibt das Bier über längere Zeit frisch.

2 Bild

Spülen Sie aus hygienischen Gründen bei Neuerwerb und bei einem Fasswechsel die Zapfgarnitur ⑫ unter fließendem Wasser durch.

Sie können zum Reinigen das Steigrohr ⑬ und das Schankrohr ⑭ entfernen.

Das Schankrohr ⑭ kann auch während des Betriebs gereinigt werden. Einfach anheben und seitlich abziehen.

ACHTUNG!
Dichtring darf nicht beschädigt werden.

CO_2-Kartusche

3 Bild

Achtung! Verwenden Sie nur die in dieser Gebrauchsanweisung angegebenen CO_2-Kartuschentypen!

(3 Stück im Lieferumfang enthalten).

Alle im Lieferumfang enthaltenen 16g CO_2-Patronen reichen je Patrone für das Zapfen von maximal 10 Liter Bier.

Diese Patronen sind im 10er-Pack über den Internetshop www.ewt-eio.de erhältlich.

ACHTUNG!
Keine Stickstoffpatronen verwenden. Deren Druck ist zu hoch und kann zu Beschädigung des Fasses führen.

Montage ZapfProfi

4 Bild

Stellen Sie den ZapfProfi auf eine stabile, ebene Unterlage. Entfernen Sie die Schutzfolie von der silbernen Frontapplikation.

Achten Sie auf einen hinteren und seitlichen Sicherheitsabstand von **mindestens 10 cm** zu Wänden, um eine optimale Kühlleistung zu gewährleisten.

6 Bild

Schieben Sie die Abtropfschale ④ mit Abtropfgitter ⑤ bündig an den ZapfProfi.

5 Bild

Stecken Sie den Zapfgriff ⑩ fest auf den Zapfhahnträger ③.

Montage Partyfass und Zapfgarnitur

2 Bild

Zapfgarnitur ⑫ unter fließendem Wasser durchspülen.

Trocknen Sie die Zapfgarnitur mit einem sauberen Tuch.

Achtung!
Für die weitere Vorgehensweise ist nun entscheidend, welcher Verschluss in dem verwendeten Partyfass eingesetzt wurde. Beachten Sie die Hinweise über die verschiedenen Partyfass-Verschlüsse.

7 Bild

Vorgehensweise bei Kombiverschluss Nr.: ㉒ ㉓

Bei Kombiverschlüssen mit Entlüftungsventil die Sicherheitslasche **ohne Drehen** (nicht Entlüften) senkrecht nach oben abziehen, nur so bleibt der Verschluss vor dem Anzapfen vollkommen dicht und der Druck bleibt während der Kühlzeit erhalten. So bleibt Ihr Bier frisch.

Beachten Sie die Hinweise bezüglich der verschiedenen Partyfass-Verschlüsse.

8 Bild

Vorgehensweise bei Gummistopfen Nr.: ⑳ ㉑

Der helle Stopfen in der Mitte des Verschlusses wird bei dieser Verschlussart nach innen gedrückt. Da der Stopfen mit dem Bier in Berührung kommt, empfehlen wir, den Stopfen vor dem Anzapfen mit heißem Wasser ohne Spülmittel zu reinigen.

Sollte Ihr Fass nicht mit einem passenden Verschluss ausgerüstet sein, kann es nicht zusammen mit dem ZapfProfi verwendet werden. Nutzen Sie dafür den integrierten Zapfhahn zur Entleerung.

9 Bild

Achtung!
Die weitere Vorgehensweise ist nun bei beiden Verschlussarten wieder identisch.

Zapfgarnitur ⑫ so auf dem Fass ⑲a positionieren, dass das Schankrohr ⑭ senkrecht über dem unten am Fass ⑲a integrierten Zapfhahn ⑲b steht.

10 Bild

Steigrohr ⑬ der Zapfgarnitur ⑫ senkrecht auf das Mittelteil des Verschlussstopfens aufsetzen und mit einem leichten Handschlag anstechen. Zügig und ohne Unterbrechung das Steigrohr möglichst senkrecht in das Fass eindrücken.

Bis zum Verankern der Zapfgarnitur am Rand des Fasses stets die Zapfgarnitur gut festhalten, damit diese nicht durch den Innendruck des Fasses wieder nach außen gedrückt wird.

11 Bild

Hängen Sie den Befestigungsclip ⑰a der Zapfgarnitur am Rand des Fasses ein.

12 Bild

Drücken Sie den Befestigungsclip ⑰b bis zum Einrasten über den Rand des Fasses.

Achten Sie auf einen festen Sitz beider Befestigungsclips der Zapfgarnitur am Fass!

13 Bild

Greifen Sie mit den Fingern der einen Hand unter den auf der rechten oberen Seite des ZapfProfis befindlichen Griff.

Sichern Sie den ZapfProfi mit der anderen Hand auf der linken Seite gegen Umkippen. Ziehen Sie den Griff leicht nach außen und klappen Sie dann den Deckel ② zur linken Seite hin auf.

Achtung!
Den geöffneten Deckel nicht als Ablage benutzen.

14 Bild

Richten Sie das Fass 19a mit montierter Zapfgarnitur 12 nach vorne aus. Stellen Sie das Fass in den ZapfProfi.

15 Bild

Das Schankrohr 14 mit leichtem Druck in der dafür vorgesehenen Nut positionieren.

Der integrierte Zapfhahn des Fasses darf nicht an der Kühlfläche innen im ZapfProfi anliegen.

16 Bild

Achtung!
Das Fass muss am Aluminium-Kühlelement anliegen, da sonst keine optimale Kühlung garantiert ist.

Inbetriebnahme des ZapfProfis

17 Bild

Schließen Sie den Deckel 2 . Achten Sie darauf, dass der Deckel hörbar einrastet.

18 Bild

Stecken Sie die 3-polige Netzleitung 7 am Netzgerät 6 an.

Schließen Sie das 12V-Adapterkabel des Netzteiles 6 an der Anschlussbuchse an der Geräterückseite an.

Verbinden Sie den Netzstecker 7 des Netzteils 6 mit einer 230V-Steckdose .

19 Bild

Aktivieren Sie nun die integrierte Kühlung des ZapfProfis, indem Sie den **EIN/AUS**-Schalter 9 auf **I** stellen.

Zum Ausschalten der integrierten Kühlung drücken Sie den **EIN/AUS**-Schalter 9 auf **0**.

20 Bild

Die integrierte Kühleinheit regelt die Temperatur des Bieres auf angenehme 6°C bis 8°C und hält diese Temperatur konstant.

Bei einer Umgebungstemperatur von ca. 21 °C wird die vorgesehene Trinktemperatur von 6°C bis 8°C in ca. 6-8 Stunden erreicht.

Der Kühlverlauf ist abhängig von der Umgebungstemperatur und der Luftfeuchtigkeit.

Bei höherer Umgebungstemperatur empfiehlt es sich, das Fass vorzukühlen.

Nach dem Anzapfen bleibt das Bier beim Einsatz einer geöffneten CO_2-Patrone und eingeschalteter Kühlung einige Tage frisch.

Anzapfen

Mit „Anzapfen“ ist in dieser Anleitung das Zapfen von Bier mit dem ZapfProfi ohne CO_2-Druck gemeint.

Achtung!
Jedes neue Fass muss zuerst ohne CO_2-Druck angezapft werden. Bei eingelegter CO_2-Kartusche ist beim Anzapfen der Druckregler geschlossen zu halten.

21 Bild

Halten Sie das Glas unter das Schankrohr 14 . Ziehen Sie den Zapfgriff 10 gefühlvoll und zügig ganz nach unten. Bei nicht ganz geöffnetem Zapfhahn bildet sich zu viel Schaum im Bier.

Zum Beenden des Zapfvorgangs Zapfgriff 10 ganz nach oben drücken.

22 Bild

Zapfen Sie nun mit dem vorhandenen Fassdruck, ohne eingelegte CO_2-Kartusche 18 , so lange bis das Bier nur noch tropft (2-3 Gläser).

Einlegen der CO_2-Kartusche

23 Bild

Öffnen Sie den Deckel ❷ des ZapfProfis.

Entnehmen Sie eine der drei im Lieferumfang enthaltenen CO_2-Kartuschen ⓲ aus dem Deckel.

24 Bild

Achten Sie vor dem Einlegen einer CO_2-Kartusche ⓲ immer darauf, dass Sie den Druckregler ⓯ durch Linksdrehen fest verschlossen haben.

25 Bild

Schrauben Sie die Kartuschenhülse ⓰ von der Zapfgarnitur ⓬ ab.

26 Bild

Schieben Sie die CO_2-Kartusche ⓲ in die Kartuschenhülse ⓰.

27 Bild

Kartuschenhülse ⓰ mit eingelegter CO_2-Kartusche ⓲ zügig bis zum Anschlag an die Zapfgarnitur ⓬ anschrauben.

Das dabei auftretende Zischen ist normal und durch das Anstechen der $C0_2$-Kartusche bedingt.

28 Bild

Öffnen Sie den Druckregler ⓯ an der Zapfgarnitur ⓬ gefühlvoll durch **Rechtsdrehen maximal um eine 1/4 Umdrehung.**

Achtung!
Wird der Druckregler zu weit geöffnet, wird zuviel CO_2 in das Fass abgegeben und es entsteht viel Schaum beim Zapfen.

Das beste Zapfergebnis hat man dann, wenn das Glas halb mit Bier und halb mit Schaum gefüllt ist.

17 Bild

Schließen Sie den Deckel ❷ des ZapfProfis. Achten Sie darauf, dass der Deckel ❷ hörbar einrastet.

Der ZapfProfi ist nun für das weitere Zapfen bereit.

Zapfen

Mit „Zapfen" ist in dieser Anleitung das Zapfen von Bier mit dem ZapfProfi mit CO_2-Druck gemeint.

28 Bild

Achten Sie beim Zapfen darauf, dass der Druckregler ⓯ durch Rechtsdrehen **etwa eine 1/4 Umdrehung** geöffnet ist.

21 Bild

Halten Sie das Glas unter das Schankrohr ⓮. Ziehen Sie den Zapfgriff ❿ gefühlvoll und zügig ganz nach unten.

Zum Beenden des Zapfvorgangs Zapfgriff ❿ ganz nach oben drücken.

Für ein gutes Zapfergebnis beachten Sie bitte den Abschnitt: **So zapfen Sie richtig**.

Partyfass austauschen

Bei leerem Fass ⓳a tritt nur noch Schaum aus dem Schankrohr ⓮.

24 Bild

Zum Austausch des Fasses ⓳a öffnen Sie den Deckel ❷ des ZapfProfis und schließen zuerst den Druckregler ⓯ durch **Linksdrehen**.

29 Bild

Heben Sie das leere Fass ⑲a an der Zapfgarnitur ⑫ aus dem ZapfProfi.

30 Bild

Entfernen Sie die Zapfgarnitur ⑫ vom Fass durch Anheben des Befestigungsclips ⑰b .

31 Bild

Ziehen Sie die gesamte Zapfgarnitur ⑫ aus dem leeren Fass ⑲a.

2 Bild

Vor dem erneuten Zapfen reinigen Sie bitte die gesamte Zapfgarnitur oder nur das Schankrohr unter fließendem Wasser.

Zum **Einsetzen**, **Anzapfen** und **Zapfen** eines neuen Fasses verfahren Sie wie unter Abschnitt:
2. Montage Partyfass und Zapfgarnitur
4. Anzapfen
6. Zapfen
beschrieben.

Austausch der CO_2-Kartusche

Tritt beim Zapfen trotz geöffnetem Druckregler ⑮ kein Bier aus, muss die CO_2-Kartusche ⑱ gewechselt werden.

24 Bild

Zum Austausch der CO_2-Kartusche ⑱ öffnen Sie den Deckel ② des ZapfProfis und schließen zuerst den Druckregler ⑮ durch **Linksdrehen**.

25 Bild

Schrauben Sie die Kartuschenhülse ⑯ von der Zapfgarnitur ⑫ ab.

3 Bild

Entnehmen Sie die leere CO_2-Patrone ⑱ und ersetzen Sie diese durch eine neue (3 Stück sind im Lieferumfang enthalten).

27 Bild

Kartuschenhülse ⑯ mit eingelegter CO_2-Kartusche ⑱ zügig bis zum Anschlag an die Zapfgarnitur ⑫ anschrauben.

Das dabei auftretende Zischen ist normal und durch das Anstechen der $C0_2$-Kartusche bedingt.

28 Bild

Öffnen Sie den Druckregler ⑮ an der Zapfgarnitur ⑫ gefühlvoll durch Rechtsdrehen **etwa um eine 1/4 Umdrehung**.

Wird der Druckregler zu weit geöffnet, wird zuviel CO_2 in das Fass abgegeben und es entsteht viel Schaum beim Zapfen.

17 Bild

Schließen Sie den Deckel ② des ZapfProfis. Achten Sie darauf, dass der Deckel hörbar einrastet.

Der ZapfProfi ist nun für das weitere Zapfen bereit.

Neue CO_2- Patronen erhalten Sie im 10er-Pack unter www.ewt-eio.de oder im Fachhandel.

So zapfen Sie richtig:

32 Bild

Trinkglas vor dem Zapfen mit kaltem Wasser ausspülen. So bekommen Sie einen festen Schaum, der lange anhält.

33 Bild

Halten Sie das Glas schräg und lassen das Bier an der Glaswand ablaufen. Öffnen Sie dabei den Zapfhahn vollständig, um unnötige Schaumbildung zu vermeiden.

34 Bild

Richten Sie während des Zapfvorgangs das Glas langsam auf. Beim ersten Zapfen Glas möglichst zur Hälfte füllen. Nach ca. einer halben Minute nachzapfen. Zapfhahn nicht in das Bier eintauchen, da dies zu ungewollter Schaumbildung führt.

35 Bild

Abschließend ein kurzer „Zapfschuss" setzt dem Bier die „Krone" auf.

Aufbewahren eines angebrochenen Fasses im ZapfProfi

Bei längeren Unterbrechungen (z.B. über Nacht) öffnen Sie den Druckregler vollständig. Nur so behält das Bier seinen guten Geschmack. Die Kühlung muss in der Zeit der Unterbrechung eingeschaltet bleiben.

Sollte beim erneuten Zapfen zu viel Schaum austreten, schließen Sie den Druckregler gefühlvoll durch Linksdrehen.

Reinigen

Achtung!
Vor allen Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.

2 Bild

Reinigen Sie nach jedem Fasswechsel die Zapfgarnitur ⑫, das Abtropfgitter ❺ und die Abtropfschale ❹ unter fließendem Wasser.

Zum Reinigen und Entleeren der Tropfschale ❹ ziehen Sie diese vom ZapfProfi nach vorne ab.

Innenraum und Außengehäuse des ZapfProfis mit einem feuchten Lappen reinigen und anschließend abtrocknen.

Das Steigrohr ⑬ und das Schankrohr ⑭ lassen sich auch einzeln reinigen.

Achtung!
Keine Reinigungsmittel benutzen. Nur reines Wasser verwenden.
Die Zapfgarnitur nicht in der Spülmaschine reinigen!

Nach Aufbrauch des Partyfasses Steigrohr ⑬ und Schankrohr ⑭ unter fließendem Wasser gründlich reinigen.

Reparatur

Sollte Ihr ZapfProfi eine Reparatur benötigen, wenden Sie sich an unsere Service-Hotline Deutschland. Telefon: 09001 - 972437 (0,49€/min. bei Anruf aus dem deutschen Festnetz)

Umweltschutz

Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll, sondern führen Sie es einer umweltschonenden Entsorgungsstelle zu. Beachten Sie dabei die neue WEEE-Verordnung.
Dieser kleine Aufwand kommt unserer Umwelt zugute.

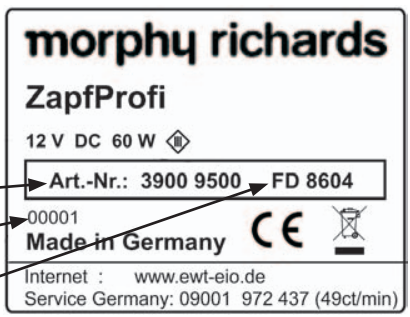
Technische Daten

Kühleinheit:	60 W
Netzspannung:	230 V / 50 Hz
Versorgungsspannung ZapfProfi:	12 V - (Adapterkabel für mobilen Betrieb über Zigarettenanzünder als Zubehör erhältlich)
Netzteil:	12 V / 5,5 A / Polung - ⊣●⊢ +
Lieferumfang inklusive 3 CO_2-Patronen	
Die Stromversorgung dient nur zur Kühlung.	
Zum Zapfen wird kein Strom benötigt.	
ZapfProfi inkl. 5-Liter-Fass in Kulmbacher Verpackung	Art.-Nr.: 3900 8500 EAN-Code: 4014780 611024
ZapfProfi ohne 5-Liter-Fass in Kulmbacher Verpackung	Art.-Nr.: 3900 9500 EAN-Code: 4014780 611031
ZapfProfi ohne 5-Liter-Fass in neutraler Verpackung	Art.-Nr.: 3900 9501 EAN-Code: 4014780 611253
ZapfProfi ohne 5-Liter-Fass (Exportvariante Schweiz)	Art.-Nr.: 3900 9300 EAN-Code: 4014780 611239

Das Typenschild des ZapfProfis finden Sie an der Geräteunterseite.

Bitte halten Sie bei jedem Anruf der Service-Hotline folgende Daten bereit, die Sie auf dem Typenschild finden:

- Artikel-Nummer
- Seriennummer
- Fertigungsdatum (FD)



Häufig gestellte Fragen

Frage	Ursache	Das können Sie tun
Was tun, wenn ich ein Partyfass mit falschem Verschluss gekauft habe?	Derzeit sind leider noch einige Fässer ohne Kombiverschluss auf dem Markt.	Benutzen Sie den am Fass integrierten Zapfhahn.
Die Zapfgarnitur lässt sich schwer aufsetzen.	Beim ersten Aufsetzen der Garnitur kann es vorkommen, dass sich die Kunststoffklammern streng aufsetzen lassen.	Zapfgarnitur links vom Schankrohr einklicken. Befestigungslasche rechts vom Schankrohr mit kräftigem Druck einrasten.
Die Zapfgarnitur lässt sich schwer entfernen.	Beim ersten Abnehmen der Garnitur kann es vorkommen, dass sich die Kunststoffklammern streng aufbiegen lassen.	Mit einem Schraubenzieher oder ähnlichem unter die Befestigungslasche rechts vom Schankrohr greifen und die Lasche vorsichtig anheben.
Trotz eingeschaltetem ZapfProfi wird das Bier nicht im angemessenen Zeitraum kalt.	Die Hinweise in der Bedienungsanleitung wurden nicht berücksichtigt.	Prüfen Sie, ob das Fass bündig am Kühlelement anliegt.
		Prüfen Sie, ob der im Fass integrierte Zahpfhahn nach vorne zeigt.
	Technischer Defekt	Achten Sie darauf, dass der Lüfter bei eingeschaltetem Gerät läuft. Wenn nicht, prüfen Sie alle Kabelverbindungen am Netzgerät, am ZapfProfi und zur Steckdose.
	Die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Über 25°C.	Warten Sie etwas länger bis die richtige Trinktemperatur erreicht ist.
	Der ZapfProfi steht in der Sonne.	Stellen Sie den ZapfProfi an einen schattigen Platz.
	Die Lüftungsschlitze sind abgedeckt.	Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
		Achten Sie auf einen Mindestabstand seitlich und hinten zu festen Wänden von mind. 10 cm.
	Lüftungsschlitze sind mit Staub zugesetzt.	Reinigen Sie die Lüftungsschlitze mit einem weichen Lappen oder mit einem Staubsauger.
Wasser sammelt sich in der Auffangschale.	Dies ist normal.	Das Kondensat (Schwitzwasser) bildet sich an den Kühlflächen und läuft in die Abtropfschale.

Die Schaumbildung ist beim Zapfen zu hoch.	Prüfen Sie ob das Bier zu warm ist.	Wenn Ja; weiter kühlen.
	Der Druckregler ist zu weit geöffnet.	Druckventil komplett schließen. Solange zapfen bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Dann wieder Regler gefühlvoll öffnen (siehe Punkt 4 Anzapfen und Punkt 6 Zapfen).
	Das Fass ist leer.	Neues Fass einsetzen.
	Der Zapfhahn ist nicht weit genug geöffnet.	Beim Zapfen den Zapfhahn immer ganz nach unten drücken.
	Das Fass wurde vor dem Einsetzen zu stark geschüttelt.	Fass ca. 20 min. ruhen lassen
Bei neuem Fass ohne CO_2-Kartusche kommen nur noch Tropfen aus dem Schankrohr.	Eigendruck des Fasses zu niedrig, da die CO_2-Kartusche leer oder der Druckregler nicht weit genug geöffnet ist.	1. Neue CO_2-Kartusche einsetzen. 2. CO_2-Regler gefühlvoll öffnen.
Trotz neuem Fass und neuer CO_2-Patrone tritt beim Zapfen kein Bier aus.	Zapfgarnitur ist verstopft.	Reinigen Sie die Zapfgarnitur unter heißem Wasser und spülen Sie diese komplett durch.
Das Bier schmeckt nicht frisch.	Mindesthaltbarkeitsdatum des Fasses abgelaufen.	Überprüfen Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum auf dem Fass.
	Der ZapfProfi ist nicht eingeschaltet.	Kühlung des ZapfProfis aktivieren. Der ZapfProfi sollte bei einem angebrochenem Fass ständig eingeschaltet sein.
	Das Fass wurde vor dem Einsetzen der Zapfgarnitur durch Drehen der Sicherheitslasche entlüftet.	Beim Einsetzen eines neuen Fasses Sicherheitslasche des Kombiverschlusses ohne Drehung und Entlüftung nach oben abziehen.
	Sie haben während längerer Zapfpausen den Druckregler geschlossen.	Bei einem angebrochenen Fass sollte der Druckregler immer 1/4 Umdrehung geöffnet sein. Dies verhindert ein Oxidieren des Bieres.
	Die CO_2-Kartusche ist leer.	Eine neue CO_2-Kartusche verwenden.
Der Schaum fällt zusammen oder es bildet sich kein Schaum.	Die verwendeten Gläser sind nicht sauber genug.	Reinigen Sie die Gläser sorgfältig mit klarem kalten Wasser und einem geeigneten Glas-Spülmittel und spülen sie gründlich mit kaltem Wasser nach.

Die aktuellesten Antworten auf auftretende Fragen finden Sie unter www.ewt-eio.de.

Service-Hotline

Service-Hotline Deutschland: 09001 - 972-437*
***(0,49€/min. bei Anruf aus dem deutschen Festnetz)**

GLEN DIMPLEX
DEUTSCHLAND

Garantie-Urkunde

(nur gültig in Deutschland)

Im Reklamationsfall unbedingt mit einsenden! - Bitte sorgfältig aufbewahren!

Kaufdatum

Stempel sowie Unterschrift des Verkäufers

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.
Für dieses Gerät leisten wir in Deutschland Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen Mängel am Gerät, die nachweislich auf einen Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Bei Geräten für gewerblichen Gebrauch – oder gleich zu setzender Beanspruchung – innerhalb von 12 Monaten. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.
   Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind. Für bauseitige Leistungen (z.B. Zuleitungskabel, Installation etc.) wird keine Garantie übernommen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Die Garantieleistung erfolgt nach unserer Entscheidung entweder in der Weise, dass innerhalb der oben genannten Garantiezeit kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert wird oder dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder einzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden. Der freie Gerätezugang muss für stationär betriebene Geräte durch den Endabnehmer gestellt werden. Es ist jeweils der original Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
   Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert. Im Falle einer Ersatzlieferung behalten wir uns die Geltendmachung einer angemessenen Nutzungsanrechnung für die bisherige Nutzungszeit vor.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen. Bei einer Haftung nach § 478 BGB wird die Haftung des Lieferers auf die Servicepauschalen des Lieferers als Höchstbetrag beschränkt.

7. Das Gerät ist frachtfrei in ausreichender Verpackung einzusenden. Die Rücksendung erfolgt im Garantiefall bei Verwendung des Rücksendeaufklebers frachtfrei. Diesen erhalten Sie über unsere Service-Hotline.

Service-Hotline Germany: +49 (0) 9001 / 972-437
(0,49 €/min. aus dem deutschen Festnetz)

Bestellungen von Zubehör und Ersatzteilen direkt unter **www.ewt-eio.de.**

Dort finden Sie auch weitere Informationen auf dem neuesten Stand.